

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,00
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS	8,50
<i>Vin de France, carignan 'Le Temps des Gitans', 2015, Frankrijk</i>	6,00
KREEFT	12,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>	7,00
EENDENLEVER, GEROOKTE PALING, BIET EN GEMBER	10,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
COQUILLE MET BLOEDWORST EN BEURRE NOISETTE	10,50
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,50
TARTAAR VAN AUBERGINE, POMPOEN, TOMME DE CHEVRE EN BASILICUM	8,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>	7,00
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS EN LITTLE GEM)	12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, Francois Chidaine, 2010, Frankrijk</i>	6,50
VIS VAN DE DAG, MOSSELEN, BEURRE BLANC, WILDE SPINAZIE	20,50
<i>AOC Macon Solutré Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, Frankrijk</i>	<i>fles 39,00</i>
RISOTTO, GEPOCHEERD EI, SHIITAKE, OESTERZWAM	19,50
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans' sauvignon, grenache blanc, 2015, Frankrijk</i>	6,00
ANJOU DUIF, ZUURKOOL, POMPOEN, GEPOFTE WILDE RIJST	22,50
<i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve, Vieilles, 2011, Frankrijk</i>	<i>fles 43,00</i>
OSSENHAAS MET OSSENSTAART, LINZEN, PADDENSTOELEN EN BORDELAISE	22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, Frankrijk</i>	7,50
FRIET	4,00
KROPSLA	3,50

FINES DE CLAIRES (A PIECE)		3,00
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>		7,25
FISH SOUP, ROUILLE AND CROUTONS		8,50
<i>Vin de France, carignan 'Le Temps des Gitans', 2015, France</i>		6,00
LOBSTER		12,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>		7,00
FOIE GRAS, SMOKED EEL, BEETROOT AND GINGER		10,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>		7,50
SCALLOP WITH BLACK PUDDING AND BEURRE NOISSETTE		10,50
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>		6,50
TARTAAR OF EGGPLANT, PUMPKIN, TOMME DE CHEVRE, BASIL		8,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>		7,00
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)		12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, francois chidaine, 2010, France</i>		6,50
CATCH OF THE DAY, MUSSELS, BEURRE BLANC, WILD SPINACH		20,50
<i>AOC Macon Solutré Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, France</i>	<i>fles</i>	39,00
RISOTTO, POACHED EGG, SHIITAKE, OYSTER MUSHROOM		19,50
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans' sauvignon, grenache blanc, 2015, Frankrijk</i>		6,00
ANJOU PIGEON, SAUERKRAUT, PUMPKIN, ROASTED WILD RICE		22,50
<i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve, Vieilles, 2011, France</i>	<i>fles</i>	43,00
TENDERLOIN, OXTAIL, LENTILS, MUSHROOMS, BORDELAISE		22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, France</i>		7,50
FRENCH FRIES		4,00
GREEN SALAD		3,50